

100 НЕОБЫЧНЫХ БЛЮД

Очень просто!



SHOUT
SHARE **IT**



Annotation

Эта книга предназначена для тех, кто любит питаться не только вкусно, но и разнообразно. Сочетая несочетаемое, используя различные приправы, решаясь на эксперименты, вы можете устроить праздник в любой день.

- 100 необычных блюд
 - Предисловие
 - Блюда из овощей и грибов
 - Блюда из мяса и субпродуктов
 - Блюда из птицы
 - Блюда из рыбы и морепродуктов

100 необычных блюд

Предисловие

Вкусно поесть любят все. Но для кого-то «вкусно» — это традиционный борщ, каша, печеная картошка. Кто-то предпочитает бутерброды с икрой. Кому-то больше по душе котлеты из оленя или лани. Кто-то обожает мидий. На вкус и цвет...

Мысль приготовить что-нибудь эдакое, наверное, возникала у каждого, кто самостоятельно составляет меню для себя, родных и друзей, любит собирать гостей или просто баловать близких кулинарными изысками. И не всегда для необычных блюд требуются экзотические продукты. Иногда достаточно оригинального сочетания, например, привычных рыбы и мяса. Да и та или иная приправа может придать блюду совсем новый оттенок.

Ну и, конечно, чтобы создать что-то неординарное, нужно знать особенности разных овощей, мяса, рыбы, птицы, пряных трав. И не бойтесь экспериментировать! Жареные и фаршированные огурцы, маринованные и квашенные баклажаны, фаршированный репчатый лук, курица с медом или мясо с вишнями, рыба с фруктами — вот далеко не полный перечень блюд, даже названия которых вызывают удивление. А уж вкус... Поверьте, попробовав раз, вы захотите снова испытать это удовольствие.

Но даже в самых смелых экспериментах будьте осторожны с пряностями и приправами. Добавляйте их микроскопическими дозами. Лучше несколько раз подсыпать по чуть-чуть, чем безнадежно испортить, например, роскошное парное мясо избытком приправ. Они могут не только придать изумительный аромат и пикантность, но и дать блюду горечь и резкость, чрезмерную остроту.

И еще один совет. Если вы готовите какое-либо блюдо впервые, ограничьтесь небольшими порциями. Многие люди весьма консервативны в пище и новинки воспринимают с трудом. И не спешите раскрывать состав блюда: иногда мы не любим продукты «на слух». Попробовав, нередко меняем свое мнение, но сначала нужно попробовать, а перебороть себя бывает нелегко.

Кулинария — это искусство. Тот, кто может создать что-то особенное, неповторимое, оригинальное, — творец. Успеха вам в творчестве.

Блюда из овощей и грибов

Голубцы по-иракски

1 кочан капусты, 300–400 г шинкованной квашеной капусты, 100 г фасоли, 2 луковицы, 1 морковь, 50 г корня сельдерея, 100 г риса, растительное масло, красный молотый перец, черный молотый перец, соль.

Фасоль отварить в подсоленной воде с крупно нарезанной луковицей, морковью и корнем сельдерея до готовности. Откинуть на дуршлаг и обсушить.

Вторую луковицу мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Рис отварить до готовности в подсоленной воде.

Фасоль соединить с обжаренным луком и рисом, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Кочан капусты разобрать на листья. На каждый лист положить начинку, завернуть так, чтобы получились продолговатые «батончики».

На дно сотейника положить шинкованную капусту, на нее — подготовленные голубцы. Накрыть их капустными листьями, влить капустный рассол и немного отвара, в котором варилась фасоль. Тушить на слабом огне до готовности.

Готовые голубцы подавать холодными. Их можно полить растительным маслом, прогретым с красным перцем.

Грибной салат с орехами

800 г свежих шампиньонов, 1 лимон, 50 г листового салата, 2 ломтика ветчины, 1 луковица, грецкие орехи, майонез, черный молотый перец, соль.

Грибы тщательно вымыть (можно не очищать), нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, а затем полить лимонным соком.

Ветчину и лук мелко порубить. Орехи измельчить.

Все ингредиенты (кроме листового салата) соединить, слегка поперчить, заправить майонезом и тщательно перемешать. Выложить на листья салата.

Грибы по-испански

1 кг свежих шампиньонов, 100 г нежирной грудинки, 5 долек чеснока, растительное масло, соль.

Грибы тщательно вымыть (можно не очищать), ножки отрезать от шляпок. Грудинку нарезать небольшими кубиками. Чеснок мелко порубить.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него шляпки срезом вниз. Посолить по вкусу.

Чеснок и грудинку перемешать. Получившейся смесью посыпать шляпки.

Запекать и разогретой духовке в течение 5 мин на сильном огне. Уменьшить огонь до слабого и запекать еще 10 мин.

Закуска из зеленого горошка с орехами

2 стакана консервированного горошка, 1 стакан измельченных ядер грецких орехов, 1 стакан консервированной клюква, майонез, черный молотый перец.

С горошка и кукурузы слить жидкость.

Орехи, кукурузу и горошек соединить, поперчить по вкусу, заправить майонезом и тщательно перемешать. Готовую закуску выложить в салатник и посыпать клюквой.

Испанский салат

3–4 ст. ложки отварного риса, 4 спелых помидора, 0,5 стакана маринованных грибов, 0,5 стакана маслин без косточек, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка горчицы, 2 ч. ложки измельченного базилика, белый молотый перец, соль.

Помидоры вымыть, обсушить, ошпарить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Грибы нарезать ломтиками. Маслины разрезать пополам.

Рис, помидоры, грибы и маслины соединить и перемешать.

Чеснок раздавить, соединить с растительным маслом, лимонным соком, горчицей, базиликом, перцем и солью и перемешать. Получившейся заправкой полить салат. Посыпать петрушкой, дать немного настояться.

Капустные шницели

1 средний кочан белокочанной капусты, 2–3 яйца, сливочное масло, растительное масло, мука, соль.

Кочан разобрать на листья. Толстые части листьев отбить деревянной толкушкой. Опустить листья в кипящую подсоленную воду и отварить почти до готовности, после чего откинуть на дуршлаг и обсушить.

Каждый лист свернуть плотным конвертом, обмакнуть во взбитые яйца и обжарить в кипящей смеси сливочного и растительного масла.

Готовые шницели выложить на блюдо. Можно подавать и горячими, и холодными.

Овощи по-испански

2 средних спелых помидора, 1 стручок сладкого перца, 100 г замороженного зеленого горошка, 100 г замороженной стручковой фасоли, 1 средняя луковица, 3–4 дольки чеснока, 100 г сырокопченого окорока, 200 г острой колбасы, 8 яиц, 6 ст. ложек растительного масла, белый молотый перец, красный молотый перец, соль.

Помидоры вымыть, обсушить, ошпарить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от перегородок и семян и нарезать соломкой. Лук и чеснок мелко порубить. Окорок нарезать небольшими кубиками, колбасу — тонкими ломтиками.

Масло разогреть в глубокой сковороде и обжарить луке чесноком до золотистого цвета. Добавить помидоры, сладкий перец, горошек и фасоль. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать, накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне в течение 20 мин. Затем добавить окорок и колбасу (восемь ломтиков отложить), перемешать. В тушеных овощах сделать углубления и в каждое вбить по одному яйцу. Каждое яйцо накрыть ломтиком колбасы.

Запекать в духовке, разогретой до 210 °С, до тех пор, пока не запекутся яичные белки.

Салат из капусты с макаронами

500 г белокочанной капусты, 200 г макаронных изделий, 1 морковь, 1 луковица, растительное масло, сливочное масло, соль.

Капусту тонко нашинковать и отварить в небольшом количестве подсоленной воды (капуста должна быть мягкой, но

слегка похрустывать). Откинуть на дуршлаг и обсушить.

Макаронные изделия отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг.

Морковь очистить, натереть на средней или крупной терке и обжарить в горячем растительном масле. Лук нарезать тонкими полукольцами и обжарить в горячем растительном масле.

Капусту, макароны, морковь и лук соединить, добавить немного сливочного масла и тщательно перемешать.

Салат с апельсинами по-андалузски

400 г кочанного салата «Айсберг», 3 апельсина, 100 г ядер грецких орехов, 200 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Салат вымыть, обсушить, тонко нашинковать. Апельсины очистить от кожицы, разобрать на дольки, удалить семена. Дольки нарезать ломтиками. Орехи измельчить, смешать с перцем, солью и майонезом.

Все ингредиенты соединить и тщательно перемешать. Дать немного настояться.

Салат из репчатого лука с сыром

2–3 луковицы, 4–5 яблок, 4 яйца, 100 г сыра, укроп, майонез, уксус, сахар.

Лук нарезать тонкими кольцами, обдать крутым кипятком, залить смесью уксуса, сахара и воды и мариновать около 15 мин. После этого маринад слить.

Яблоки вымыть, обсушить, очистить от кожицы и семян и тонко нашинковать.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Выложить слоями лук, яйца, яблоки, промазывая каждый слой майонезом. Число слоев — произвольное. Сверху посыпать сначала тертым сыром, а затем измельченным укропом. Дать слегка настояться.

Салат из фасоли

1 стакан сухой фасоли, 2 луковицы, 40 г сушеных грибов, 5–7 грецких орехов, 3 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 150 г майонеза, соль.

Фасоль вымочить в холодной воде, воду сменить. Отварить до

готовности, откинуть на дуршлаг и обсушить.

Грибы вымочить в течение 2–3 ч, а затем отварить. Готовые грибы откинуть на дуршлаг, обсушить, мелко нарезать.

Лук мелко нарезать и обжарить вместе с грибами и растительном масле.

Орехи очистить, ядра порубить, а затем растереть.

Фасоль соединить с грибами, луком, орехами, раздавленным чесноком, слегка посолить, перемешать. Заправить салат майонезом и дать ему немного настояться.

Салат с сельдереем

2 корня сельдерея, 3 крупных кислых яблока, 50 г ядер миндаля, 200 г майонеза, 200 г несладкого натурального йогурта, 3 ст. ложки винного уксуса, 2 ч. ложки меда, 1 стручок острого зеленого перца, зелень петрушки, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Корни сельдерея очистить, нарезать соломкой и потушить в подсоленной воде в течение 10 мин. Затем откинуть на дуршлаг, обсушить и остудить.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян и нарезать соломкой.

Приготовить заправку: соединить майонез, йогурт, мед, уксус, мелко нарезанный острый перец, измельченный укроп, немного посолить и поперчить и тщательно перемешать.

Сельдерей и яблоки соединить, полить заправкой, перемешать. Выложить в салатник, густо посыпать измельченным миндалем, а затем мелко нарезанной петрушкой.

«Сюрприз повара»

450 г зрелых помидоров, 400 г баклажанов, 1 г сладкого перца, 1 луковица, 400 г яблок, 100 г зелени, растительное масло, готовая приправа для салатов, соль.

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать кубиками. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от кожицы и семян и нарезать кубиками. Баклажаны и перец обжарить в кипящем растительном масле.

Лук нарезать соломкой и обжарить до золотистого цвета.

Яблоки вымыть, обсушить, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками.

Баклажаны, перец и лук перемешать, выложить в сотейник.

Сверху положить яблоки и помидоры, посыпать измельченной зеленью и приправой, слегка посолить. Накрыть посуду крышкой и запекать в предварительно разогретой духовке 30–40 мин. Закуску можно подавать как горячей, так и холодной.

Яйцо, запеченное в помидоре.

4 крупных помидора, 4 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, укроп, зеленый лук, красный молотый перец, соль.

Помидоры вымыть, обсушить, срезать верхушки. С помощью чайной ложки аккуратно удалить мякоть. Помидоры поставить в форму с невысокими стенками, смазанную растительным маслом. Очень осторожно вбить в каждый помидор по одному яйцу. Посолить, поперчить. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 15–20 мин при низкой температуре.

Готовые помидоры выложить на блюдо и посыпать измельченными укропом и зеленым луком.

Фасоль в остром ореховом соусе

400 г сухой фасоли, 150 г ядер грецких орехов, 4 дольки чеснока, 3 ст. ложки сливок, 2 ломтика белого хлеба, 1 ст. ложка лимонного сока, 125 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Приготовить соус. Хлеб полить сливками, выдержать в течение 20 мин, отжать и измельчить до состояния кашицы. Грецкие орехи обжарить на сухой сковороде, затем пропустить через мясорубку и смешать с хлебной кашицей.

Добавить масло, лимонный сок, раздавленный чеснок, посолить и поперчить по вкусу. Вымешивать, пока не образуется однородная масса.

Предварительно вымоченную фасоль отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, переложить в салатник и полить ореховым соусом. Дать слегка настояться.

Цуккини по-римски

500 г цуккини, 500 г помидоров, 100 г бекона, 50 г сыра «Пармезан», 1 луковица, 1 долька чеснока, 6 ст. ложек сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка мелко нарезанного свежего орегано или базилика, 4–5 ст. ложек

мелко нарезанной смет свежей зелени, черный молотый перец, соль.

Бекон нарезать кубиками. Лук и чеснок мелко порубить. Помидоры вымыть, обсушить, обдать крутым кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать. Цуккини очистить от кожицы и разрезать вдоль пополам.

Масло довести до кипения, подрумянить в нем бекон, постоянно помешивая, затем добавить лук и чеснок. Жарить, помешивая, в течение 5 мин. Положить помидоры, орегано или базилик, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Довести смесь до кипения и готовить на слабом огне, помешивая, пока она не загустеет (примерно 15 мин).

Смешать муку, зелень, тертый сыр и сметану. В получившейся смеси обвалить половинки цуккини, положить их в форму для запекания, полить томатным соусом. Запекать в разогретой до 220 °С духовке в течение 20–25 мин.

Винегрет с мясом и маринованными ягодами

400 г говядины, телятины или нежирной свинины, 2–3 крупных клубня картофеля, 2 средних соленых огурца, 2 яйца, 1 средняя морковь, 1 мелкая свекла, несколько маринованных слив или вишен, 1 стакан майонеза, соль.

Мясо отварить, остудить и мелко нарезать. Картофель, морковь и свеклу отварить отдельно друг от друга, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Соединить мясо с овощами, посолить и тщательно перемешать. Измельчить сливы или вишни, смешать их с майонезом и этой смесью заправить винегрет.

Готовое блюдо выложить в салатник, украсить мелко нарубленными крутыми яйцами и зеленью.

Блюда из мяса и субпродуктов

Баботе

500 г баранины, 2 небольшие пресные булочки, 1 яйцо, 1 средняя луковица, 1–2 дольки чеснока, 1 ст. ложка кетчупа, 2 ст. ложки измельченных ядер миндаля, 0,5 лимона, 2–3 ст. ложки сливок, сахар, растительное масло, соль.

Булочки размягчить в воде и отжать. Мясо пропустить через мясорубку с булочками, луком, чесноком и миндалем.

Добавить яйцо, сливки, лимонный сок, кетчуп, немного сахара, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

Форму для запекания тщательно смазать маслом, выложить в нее получившийся фарш. Готовить в течение 45 мин на водяной бане или запечь в предварительно разогретой духовке в течение 20–25 мин.

Идеальный гарнир — отварной рис и листовой салат.

Буженина в сенной трухе с пивом

2–3 кг заднего свиного окорока, 5–6 ст. ложек сенной трухи (смеси полыни, чабреца, клевера и других душистых трав), 10 горошин черного перца, 10 горошин красного перца, 2–3 лавровых листа, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 500 мл крепкого пива или пивного усула, соль.

Окорок вымыть, обсушить, завязать в полотняную салфетку, положить в глубокую кастрюлю с холодной водой и сенной трухой. Два-три раза довести до кипения, затем свинину вынуть, снять салфетку, переложить в другую посуду, добавить перец, лавровый лист, целые очищенные корни, слегка посолить, влить пиво или усуло и тушить.

Готовую буженину полить соусом, в котором она готовилась.

Говяжье филе с шампиньонами и абрикосами

500 г говяжьего филе, 400 г мелких свежих шампиньонов, 250 г консервированных абрикосов, 35–50 г зеленого лука, 30 г топленого масла, 4 ч. ложки коньяка, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать наискосок к волокнам узкими длинными полосками.

У зеленого лука отрезать белую часть и тонко нарезать ее. Грибы вымыть (можно не очищать) и нарезать тонкими ломтиками.

Нарезанный лук обжарить в небольшом количестве масла. В оставшемся масле обжарить говядину, добавить к ней шампиньоны, перемешать, снова слегка обжарить, добавить лук. После этого положить абрикосы, разрезанные на четыре или восемь частей. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать и, помешивая, прогреть в течение 5–7 мин. Готовое мясо выложить на блюдо. Коньяк подогреть, поджечь и полить им говядину. Когда огонь погаснет, посыпать мясо мелко нарезанным зеленым луком и подавать.

Заливной паштет

500 г печени, 300 г несоленого свиного сала, 1 морковь, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 1 ч. ложка черного перца горошком, 2 ломтика белого хлеба, 1 стакан молока, 150 г швейцарского сыра, растительное масло, соль.

Для желе: 4 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки желатина.

Для украшения: 100 г зеленого салата, 1 свекла, 2 корешка хрена, 250 г майонеза, 2 ст. ложки сахара.

Печень вымыть, положить в кастрюлю с салом, очищенной морковью, одной луковицей, лавровым листом и перцем, влить 1,5 стакана воды, немного посолить, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне.

Вторую луковицу мелко порубить, обжарить на масле до золотистого цвета и добавить к печени. Когда выпарится вода, сало станет прозрачным, а морковь мягкой, снять кастрюлю с огня, остудить, вынуть лавровый лист. Остальные продукты пропустить три раза через мясорубку, добавив вымоченный в молоке и отжатый хлеб.

Получившуюся массу как следует взбить ложкой, добавить натертый сыр, скатать из смеси тонкую колбаску и поставить на холод.

Из бульона и желатина приготовить желе: бульон процедить и вскипятить, влить туда распущенный в небольшом количестве холодной воды желатин и размешать, не давая кипеть, разлить на дно формочек и остудить до полуготовности.

Остывший паштет нарезать круглыми кусочками, уложить в каждую формочку, залить оставшимся желе и охладить, пока желе не застынет. Перед подачей выложить заливное из формочек, разложить на блюде, покрытом листьями салата.

Украсить каждый ломтик паштета чайной ложкой смеси из вареной, натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

Жаркое с миндальной корочкой

1,2 кг свиной вырезки, 50 г сливочного масла, 100 г рубленого миндаля, 2 яичных желтка, 2 клубня фенхеля, 1 луковица, 1 плод папайи, 100 мл сухого белого вина, 200 мл овощного бульона, 300 мл сливок, 3 ст. ложки хлебных крошек, 1 ст. ложка рубленого кервеля, 2 ч. ложки лимонного сока, растительное масло, сахар, черный молотый перец, соль.

Перемешать хлеб, кервель, желтки, миндаль, соль, перец. Мясо посолить, обжарить в растительном масле, поставить в духовку и выдержать 1 ч при температуре 175 °С. После этого намазать жаркое миндальной массой и готовить еще 30 мин.

Порубить лук. Фенхель очистить и нарезать ломтиками, Папайю очистить, вынуть семена и нарезать дольками. Вскипятить вино с бульоном, добавить лук и уварить. Взбить сливки и перемешать с получившимся соусом.

Положить в него 30 г сливочного масла, посолить, поперчить, влить сок лимона. Тушить папайю и фенхель в 20 г сливочного масла в течение 5 мин и положить к мясу. Отдельно подать соус.

Котлеты «Оригинальные»

900 г фарша из говядины и свинины, 3 крупные луковицы, 1 крупная свекла, 2 моркови, 6 долек чеснока, 2 яйца, 3-4 ломтика белого хлеба, молоко, панировочные сухари, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Хлеб вымочить в молоке, а затем отжать. Лук, свеклу и морковь очистить, крупно нарезать.

Мясо пропустить через мясорубку с хлебом, луком, свеклой, морковью и чесноком. Если фарш получился сухим, добавить немного молока. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Из фарша сформовать котлеты, обваливать их в панировочных сухарях, а затем обжарить в горячем растительном масле с двух сторон. Сложить котлеты в кастрюлю, добавить немного воды и потушить на слабом огне несколько минут.

Лук, фаршированный печенью и свиной

4 средние луковицы, 50 г печени, 50 г мякоти свинины, 1 ст. ложка топленого масла, 50 мл бульона, 1 ч. ложка толченых сухарей, жир, черный молотый перец, соль.

Луковицы очистить, срезать верхушку и аккуратно вынуть середину. Печенку и свинину пропустить через мясорубку, добавить соль и перец по вкусу. Часть лука, вынутого из луковиц, мелко нарезать, поджарить на масле, перемешать с перемолотой массой. Получившимся фаршем заполнить луковицы, уложить их в сотейник, смазанный жиром, влить бульон и припустить на слабом огне. После этого посыпать луковицы сухарями и запечь в духовке до готовности.

Мясо в горшочках, тушенное с медом

1 кг телятины или молодой баранины, 250 г свежих грибов, 4 луковицы, 1 долька чеснока, 2 моркови, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка муки, тимьян, лавровый лист, зелень сельдерея, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, слегка посолить, обжарить в масле до образования румяной корочки.

Лук мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, натереть на средней или крупной терке. Лук и морковь положить в сковороду, накрыть ее крышкой и слегка обжарить, изредка помешивая.

Мясо разложить по горшочкам, добавить лук с морковью, влить немного воды, положить измельченный чеснок, лавровый лист, тимьян, поперчить по вкусу. Накрыть горшочки крышками и тушить на слабом огне примерно в течение 1 ч. По мере необходимости доливать воду (можно заменить ее сухим белым вином).

Пока готовится мясо, приготовить белый соус: муку обжарить с 1 ст. ложкой масла в течение 10 мин, помешивая. Грибы очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками и обжарить в масле.

К мясу добавить соус, грибы и мед, поставить горшочки на слабый огонь и потомить в течение получаса.

Перед подачей украсить готовое блюдо зеленью сельдерея и петрушки.

Количество меда и состав приправ можно варьировать по вкусу.

Мясо в горчице с фисташками

1 кг мякоти говядины или баранины, 100–150 г фисташек, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2–3 дольки чеснока, 0,5 стакана сухого вина, 2 ст. ложки горчицы, растительное масло, розмарин, черный молотый перец, душистый перец, соль.

Мясо промыть, обсушить, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле целым куском до образования корочки и переложить в отдельную посуду. Лук и чеснок измельчить. Морковь и сельдерей вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками. В посуде, в которой жарилось мясо (в том же масле), обжарить лук, морковь, сельдерей и чеснок. Затем влить вино. Когда оно выпарится наполовину, добавить немного воды и душистый перец и еще несколько минут.

Мясо выложить на противень. Смешать горчицу с розмарином (по вкусу) и обмазать этой смесью мясо, обсыпать его измельченными фисташками и полить приготовленным соусом. Накрыть фольгой и поставить в духовку примерно на 1 ч.

Отбивные из баранины в кофейном соусе

1 кг баранины, 30 мл рафинированного растительного масла, соль.

Для соуса: 60 г сливочного масла, по одной третьей стакана крепкого кофе и стакана меда, 0,25 ч. ложки молотого кардамона, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, 0,25 ч. ложки молотой гвоздики, 1 ч. ложка лимонного сока, 2 ст. ложки соевого соуса, чернослив без косточек.

Приготовить соус. Для этого растопить сливочное масло на слабом огне, влить кофе, добавить мед, соевый соус, лимонный сок и все специи. Перемешать, закрыть крышкой, прогреть 1 мин, снять с огня и немного остудить. Затем снова поставить соус на огонь, положить в него чернослив и довести до кипения.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить, посолить и обжарить в растительном масле с двух сторон до готовности. Готовые отбивные выложить на блюдо и залить соусом.

Персики, фаршированные свиной

450 г консервированных половинок персиков, 100 г отварной свинины, 4 ст. ложки майонеза, 2 ч. ложки измельченной петрушки, латук, веточки петрушки, черный молотый перец, соль.

Слить жидкость от персиков и обсушить фрукты на листе бумаги. Тщательно измельчить свинину (мелко порубить или

пропустить через мясорубку) и смешать ее с майонезом и измельченной петрушкой. Посолить и поперчить по вкусу. Получившейся начинкой заполнить каждую половинку персика. Разместить персики на листьях латука и украсить веточками петрушки.

Пикана

500 г баранины, 500 г говядины, 500 г куриного мяса, 2–3 луковицы, 2–3 стручки сладкого перца, 10–12 мелких клубней картофеля, 2 моркови, 4–5 початков кукурузы, 5–6 долек чеснока, 0,5 стакана изюма без косточек, белое сухое вино, петрушка, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками. Каждый кусок обжарить с двух сторон. Сложить мясо в кастрюлю, посолить и поперчить по вкусу, залить горячей водой и варить примерно 1 ч.

Лук нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать крупной соломкой. Сладкий перец вымыть, очистить от перегородок и семян, нарезать крупной соломкой. Картофель вымыть и очистить.

Лук, морковь и сладкий перец обжарить в горячем масле и добавить к мясу. Через несколько минут положить картофель (целиком). Влить немного вина, положить изюм. Когда картофель будет готов, добавить мелко нарезанный чеснок и измельченную петрушку.

Кукурузу сварить отдельно, зерна отделить.

Пикану разлить по глубоким тарелкам вместе с бульоном, положить в тарелки кукурузу. Отдельно можно подать острый соус.

Пудинг из говяжьей печени с грибами

600 г говяжьей печени, 50 г сушеных белых грибов, 100 г топленого масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 6 яичных желтков, 4 яичных белка, панировочные сухари, соль.

Грибы вымыть и отварить в подсоленной воде. Остудить, нарезать соломкой.

Печень нарезать крупными кусками, залить небольшим количеством воды, добавить целую луковицу и 1 ст. ложку масла. Тушить на слабом огне, пока печень не посветлеет. Остудить,

пропустить через мясорубку вместе с луковицей. Добавить грибы, 100 г сметаны, желтки и взбитые белки. Все тщательно перемешать.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями. Дно выстлать промасленной бумагой. Положить в форму печеночную массу, накрыть посуду крышкой и готовить на пару в течение 45 мин.

Муку растереть с оставшимся маслом, посолить, влить 1,5 стакана грибного отвара. Прогреть на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. Добавить оставшуюся сметану.

Готовый пудинг остудить, нарезать порционными кусками, полить небольшим количеством соуса. Оставшийся соус подать отдельно.

Салат «Браво»

400 г печени, 0,5 кочана молодой белокочанной капусты, 1–2 моркoeц, 1–2 луковицы, 2–3 дольки чеснока, 150 г сыра твердых сортов, майонез, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Печень нарезать, посолить, поперчить, обжарить до готовности в сливочном масле, слегка остудить, нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Чеснок мелко порубить. Сыр натереть на крупной терке.

Все ингредиенты соединить, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Готовый салат можно посыпать сыром.

Салат из языка

1 небольшой говяжий язык, 2–3 дольки чеснока, 100 г ядер грецких орехов, майонез, черный молотый перец, соль.

Язык отварить до готовности в подсоленной воде, обдать холодной водой, очистить, остудить, нарезать, измельчить в блендере.

Грецкие орехи и чеснок также измельчить в блендере.

Ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом и перемешать.

Салат из ветчины с коньяком

200 г ветчины, 200 г свежих шампиньонов, 1 яблоко, 200 г

майонеза, 50 мл коньяка, 1 лимон, зеленый лук, белый молотый перец, соль.

Ветчину нарезать соломкой. Грибы вымыть (можно не очищать), отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать тонкими ломтиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом и коньяком и тщательно перемешать. Украсить ломтиками лимона. Перед подачей дать салату настояться.

Салат из говядины с сельдью

200 г жареной говядины, 3 вареных клубня картофеля, 2 филе малосольной сельди, 1 соленый огурец, 1 свежий огурец, 1 яблоко, 2 помидора, 4 листа салата, 100 г сметаны, 1 ст. ложка хрена, 2 ст ложки уксуса, 1 ч. ложка горчицы, измельченная зелень.

Мясо, картофель, огурцы, яблоко, сельдь, помидоры нарезать кубиками.

Приготовить заправку: смешать сметану, хрен, уксус, горчицу и зелень.

Все ингредиенты соединить, перемешать, выложить на листья салата и полить заправкой.

Салат с ветчиной и ананасами

250 г ветчины, 200 г консервированных ананасов, 5 ст. ложек длиннозерного риса, 150 г тертого сыра, растительное, масло, соль.

Рис отварить в подсоленной воде до готовности и остудить.

Ветчину и ананасы нарезать кубиками, соединить с рисом и сыром, заправить маслом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Свинина под малиновым соусом

500 г свиной вырезки, 0,25 стакана малинового варенья, 3 ст. ложки черного перца грубого помола, 6 ст. ложек сливочного масла, 4 очищенных и нарезанных яблока, 3 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сахара, 0,75 стакана яблочного сока, 0,75 стакана жирных

сливок.

Намазать мясо вареньем и обвалить в черном перце, уложить на противень, покрытый вошеной бумагой, смазать 2 ст. ложками растопленного сливочного масла и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин.

Пока мясо готовится, растопить в кастрюле оставшееся сливочное масло и обжарить яблоки, пока они не станут мягкими. Добавить муку и пассеровать на слабом огне в течение 2 мин. Добавить сахар, яблочный сок и варить на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. Затем влить сливки, перемешать и готовить еще 5 мин.

Вынуть готовое мясо из духовки и нарезать порционными кусками. Выложить соус на сервировочные тарелки, сверху разложить мясо.

Свинина с апельсинами по-гречески

1,25 кг свиных котлет на косточке, 4 апельсина, 5 долек чеснока, 1 лимон, 1 ч. ложка сушеного тимьяна, 2 ст. ложки меда, 750 мл овощного бульона, 200 г оливок, 1 ст. ложка крахмала, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, отбить.

Два апельсина вымыть. Один нарезать ломтиками, со второго снять кожуру в форме спирали и отложить ее. Из мякоти трех апельсинов и лимона выжать сок.

К мясу положить 2 дольки чеснока, полить соком. Мариновать в течение 2 ч. После этого мясо обсушить, посолить и поперчить по вкусу.

Оставшийся чеснок раздавить, добавить тимьян и мед, перемешать. Получившейся смесью натереть мясо и прогреть его на слабом огне около 1 ч. Влить маринад, бульон, положить ломтики апельсина и апельсиновую кожуру, оливки. Готовить еще около 1 ч. В конце приготовления развести крахмал и заварить им бульон.

Свинина с бананами

500 г свиного филе, 4 банана, 1 манго, 1 стручок красного острого перца, 12 ломтиков бекона, 30 г топленого масла, 201 зелени кинзы, 1 ст. ложка лимонного сока, черный молотый.

Мясо вымыть, обсушить, посолить и поперчить по вкусу, обжарить целым куском в горячем топленом масле со всех

сторон. Добавить 125 мл воды, накрыть посуду крышкой и тушить в течение 15 мин. Затем завернуть мясо в фольгу.

Манго очистить, мякоть мелко нарезать, посолить и поперчить, с помощью миксера или блендера измельчить в пюре.

Острый перец очистить от семян, мелко нарезать и смешать с манго.

Бананы очистить, обернуть ломтиками бекона, обжарить на сухой сковороде по 2–3 мин со всех сторон. Поперчить.

Мясо нарезать порционными кусками и подать с бананами и пюре из манго. Посыпать измельченной кинзой.

Телятина с белым шоколадом

1,5 кг телятины, 1 стакан панировочные сухарей, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана муки, 3 ст. ложки оливкового масла, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана свежих нарезанных грибов, 1 небольшая луковица, 0,75 стакана куриного бульона, 0,75 стакана нежирных сливок, 60 г белого шоколада, 90 г сыра «Рокфор», 0,5 стручка сладкого зеленого перца, 0,5 стручка красного сладкого перца, 0,5 стручка желтого сладкого перца, 0,5 ч. ложки паприки, 0,5 ч. ложки орегано, 0,5 ч. ложки чабреца, 0,5 ч. ложки базилика, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 ч. ложки соли.

Мясо разрезать на 6 порционных кусков, вымыть и насухо вытереть.

Смешать паприку, орегано, чабрец, базилик, черный перец и соль с мукой. Яйцо взбить с молоком.

Обваливать куски мяса в 0,25 стакана муки, обмакнуть в яично-молочную смесь и обваливать в панировочных сухарях. Выложить на противень и смазать оливковым маслом. Поставить в нагретую до 180 °С духовку на 25 мин.

Пока мясо готовится, растопить масло и обжарить грибы с измельченным луком, пока они не станут мягкими. Добавить оставшуюся муку и пассеровать на слабом огне в течение 2 мин. Влить бульон и сливки и варить 15 мин. Затем добавить натертый шоколад и крошеный сыр и готовить на слабом огне еще 15 мин. Обжарить сладкий перец, нарезанный тонкой соломкой.

Готовое мясо выложить на сервировочные тарелки, полить соусом и украсить перцем.

Телятина с ароматом кофе

150 г филе телятины, 250 г сыра «Рикотта», 100 г свежего шпината, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 1 ч. ложка молотого натурального кофе, 1 долька чеснока, 50 мл оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски, тщательно отбить, посолить и поперчить по вкусу, обжарить с измельченным чесноком в горячем масле с двух сторон.

Шпинат обдать крутым кипятком, отжать и мелко порубить. Смешать с сыром, добавить цедру.

Мясо выложить на тарелку, на него нанести массу из шпината и сыра, посыпать кофе (через ситечко), полить маслом.

Телятина с вишней

1,2 кг мякоти телятины одним куском, 1 стакан вишни без косточек, 50 г оливок без косточек, 0,5 стакана вишневого сиропа, 0,5 стакана красного сухого вина, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка муки, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 2 зерна кардамона, укроп, соль.

Мясо вымыть, обсушить, посолить. Острым ножом сделать в мясе надрезы и в каждый положить по одной вишне. Подготовленный кусок положить в сотейник, полить растопленным маслом, посыпать измельченным кардамоном и корицей. Поставить посуду в разогретую духовку. Когда мясо подрумянится, полить его маслом, посыпать мукой и накрыть посуду крышкой. Примерно через 20 мин полить вином и сиропом, добавить оставшееся масло. Готовить под крышкой, время от времени поливая образующимся соком.

Готовое мясо нарезать порционными кусками, выложить на блюда, полить соком, образовавшимся при приготовлении, посыпать измельченным | укропом и оливками.

На гарнир идеально подойдет отварной рис.

Чернослив с беконом

100 г чернослива без косточек, 75 г сыра твердых сортов («Президент», «Эмменталь»), 200 г бекона.

Сыр нарезать маленькими кубиками. Чернослив начинить сыром, завернуть в тонкий ломтик бекона и скрепить зубочисткой.

Запечь в предварительно нагретой духовке. Блюдо готово, когда бекон чуть съезится, а сыр расплавится. Обязательно

подавать в горячем виде.

Фаршированные огурцы

4 средних огурца, 150 г вареного мяса, 2 ст. ложки отварного риса, 1 крупная луковица, 1–2 ст. ложки томатной пасты, петрушка, сметана или йогурт, укроп, лимонный сок, мука, растительное масло, белый молотый перец, соль.

Огурцы вымыть, обсушить, очистить от кожицы, разрезать пополам вдоль, удалить семена.

Мясо мелко порубить. Лук мелко нарезать, смешать с мясом и рисом, измельченной петрушкой, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Половину огурцов заполнить фаршем, прикрыть пустыми половинками, перевязать нитками и положить в смазанную маслом посуду. Полить смесью сметаны или йогурта с мукой и томатной пастой, сбрызнуть лимонным соком. Накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне около 20 мин.

Готовые огурцы посыпать измельченным укропом. Вместо мяса можно использовать обжаренные или тушеные грибы, вместо риса — размягченный белый хлеб. По желанию в фарш можно добавить сырые или вареные яйца.

Язык с изюмом и миндалем

2 говяжьих языка, 1 большая луковица, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки уксуса. 2 ст. ложки измельченного миндаля, 2 ч. ложки изюма без косточек, 1–2 стакана бульона, жир, сахар, черный молотый перец, соль.

Языки отварить в подсоленной воде, снять кожу. Репчатый лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета. Добавить немного сахара и перемешать. Муку просеять, перемешать с бульоном так, чтобы не осталось комков, влить уксус. Положить в бульон лук, предварительно вымоченный изюм, миндаль, перец и соль по вкусу и потушить на слабом огне 10–15 мин. Затем положить языки, закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне 30 мин.

Готовые языки разрезать на порционные куски. Подавать с соусом, в котором они тушились.

Блюда из птицы

Гусиная печень в винограде

500 г гусиной печени, 300 г зеленого винограда без косточек, 0,5 шт португвейна, 1 луковица, 20 г муки, 25 г маргарина, 0,5 стакана воды, 100 г сахара, 6–8 тостов, черный молотый перец, соль.

Печень нарезать крупными кусками, посолить и поперчить по вкусу. Воду довести до кипения, растворить в ней сахар, положить виноград и снять посуду с огня. На маргарине обжарить измельченный лук, добавить португвейн. Примерно через 1 мин добавить виноград с сиропом. Печень поместить в гриль на 30 с, затем обжарить на сковороде с двух сторон и снять с огня. Готовую печень уложить на кусочки тостов и полить соусом.

Куриный паштет с креветками

500 г куриного мяса без костей. 200 г ветчины, 300 г бекона, 1 небольшая луковица, 650 г мяса креветок, 1 стакан панировочных сухарей, 180 мл сливок, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 60 мл вермута, соль, белый молотый перец.

Куриное мясо пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне вместе с ветчиной, мелко нарезанным луком и 100 г бекона.

Отдельно перемешать мясо креветок, панировочные сухари, сливки, перец, соль и вермут.

Дно формы выложить половиной оставшихся ломтиков бекона. Перемешать массу из куриного мяса с креветочной и выложить смесь в форму. Сверху уложить оставшиеся ломтики бекона. Накрыть фольгой и поставить в другую форму, наполненную на 2–3 см водой. Выпекать в предварительно разогретой до 190 °С духовке примерно 3 ч. Затем слить лишний жир, остудить и поставить паштет в холодильник. После этого вынуть из формы, удалить кусочки бекона и нарезать паштет ломтиками.

Куриный салат с кальмарами

250 г отварного куриного мяса, 250 г отварного филе

кальмаров, 1 крупное яблоко, 4 — 5 листьев салата, 2-3 спелых помидора, 2 яйца, майонез, соль.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Куриное мясо и кальмара нарезать соломкой. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, посолить по вкусу, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Готовый салат выложить на вымытые и обсушенные салатные листья.

В майонез можно добавить немного хрена, сахара или соевого соуса. Это придаст салату пикантный привкус.

Куриные крылышки в медово-чесночном соусе

8 куриных крылышек, 4 ст. ложки меда, 4 дольки чеснока, растительное масло, петрушка, укроп, черный молотый перец, соль.

Крылышки вымыть, обсушить, посолить и поперчить по вкусу, обжарить в горячем масле с одной стороны. Перевернуть, полить смесью меда с измельченным или раздавленным чесноком и довести до готовности.

Подавать горячими.

Курица в банке

1 средняя курица, 3–4 дольки чеснока, соль.

Куриную тушку выпотрошить, вымыть, обсушить, а затем нарезать порционными кусками.

Чеснок мелко порубить или раздавить, смешать с солью. Получившейся смесью тщательно натереть куски курицы со всех сторон.

Подготовленные куски положить в стеклянную банку, накрыть ее стеклянной крышкой или фольгой, в холодную духовку, установить режим нагрева 150–180 °С. Готовить в течение 1 ч. Выключить духовку, дать курице слегка настояться.

Курица в дыне

1 небольшая курица, 1 дыня, превышающая размерами курицу, 2–3 ст. ложки десертного вина, зелень, соль.

Тушку курицы выпотрошить, вымыть, опустить в смесь небольшого количества подсоленной воды и вина, варить на слабом огне в течение получаса. Затем с курицы снять кожу. Бульон процедить.

Дыню вымыть, обтереть, срезать верхушку. Вынуть ложкой столько мякоти, чтобы в дыне поместилась курица. Положить тушку в дыню, влить бульон, накрыть срезанной верхушкой и закрепить «крышку» деревянными шпажками. Дыню положить в кастрюлю, добавить небольшое количество воды, накрыть посуду крышкой и варить на слабом огне в течение 1,5 ч.

После этого курицу вынуть из дыни, разрезать на порционные куски, выложить их на блюдо и посыпать измельченной зеленью.

На гарнир можно подать отварной рис.

Курица с виноградом

2 Средние курицы, 0,5 стакана винограда без косточек, 2 ст. ложки варенья или джема из черной смородины, 4 ст. ложки сливочного масла, 2,5 ст. ложки муки, 2 ст. ложки коньяка, 0,5 стакана апельсинового сока, 0,5 стакана сухого белого вина, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 ст. ложка соли.

Тушки куриц выпотрошить, вымыть, обсушить, нарезать порционными кусками, натереть их смесью соли и перца.

Сливочное масло растопить и обжарить в нем куски курицы. С двух сторон. Затем полить их теплым коньяком и поджечь его. Когда коньяк прогорит, залить курицу смесью апельсинового сока, муки, вина и варенья или джема. Довести до кипения, обложить кусочки виноградом, полить кипящим соусом. Накрыть посуду крышкой и поставить в горячую духовку.

Готовить в течение получаса, часто поливая соусом и следя за тем, чтобы куски курицы не подгорели.

Куропатка в сливках с изюмом по-купечески

1 куропатка, 60 мл сливок, 50 г изюма без косточек, 2–3 ломтика пшеничного хлеба, 25 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка коньяка, черный молотый перец, соль.

Тушку куропатки обработать, вымыть, обсушить, разрезать пополам, расплющить с помощью деревянной колотушки, посолить и поперчить по вкусу, посыпать мукой и слегка обжарить с двух сторон в растопленном масле. Затем полить коньяком, накрыть посуду крышкой, подержать 1 мин на среднем

огне, полить сливками, добавить немного волю, посыпать вымытым изюмом. Тушить под крышкой на слабом огне в течение 5–6 мин.

Хлеб обжарить с двух сторон и нарезать кубиками.

Готовую куропатку выложить на блюдо, полить в котором она готовилась, и посыпать гренками.

Мексиканский салат из курицы с манго

150 г филе курицы, 100 г отварного риса, 1 помидор, 1 манго, 2 ст. яожки оливкового масла, 1 ч. ложка бальзамического уксуса, измельченная зелень кориандра, сахар, черный молотый перец, соль.

Куриное филе обжарить на сухой сковороде до готовности, остудить и нарезать тонкими ломтиками.

Помидор ошпарить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Манго очистить, удалить косточку, мякоть нарезать маленькими кубиками.

Соединить масло, уксус, сахар, перец и соль и взбить их. Получившейся смесью залить рис и перемешать. Добавить зелень, помидор, манго и снова перемешать. Выложить смесь на блюдо, а сверху положить ломтики курицы.

Курица в меду

1 курица (2,5 кг), 250 г копченой грудинки, 20 г. сливочного масла, 4 луковицы, 1 апельсин, 1 ст. ложка меда, 1 ч. ложка молотой корицы, 100 г ядер кедровых орехов, мука.

Для маринада: 500 мл красного сухого вина, 2 ст. ложки винного уксуса, 4 дольки чеснока, 30 г зелени, 10 г черного перца горошком, 2 бутона гвоздита 4 ст. ложки оливкового масла, розмарин, шалфей.

Курицу выпотрошить, вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски.

Приготовить маринад, соединив все указанные ингредиенты, положить в него куски курицы и оставить на сутки. Грудинку нарезать, слегка проварить и откинуть на дуршлаг.

Лук тонко нашинковать. Цедру апельсина натереть на мелкой терке.

Курицу вынуть из маринада, а маринад процедить.

На сливочном масле обжарить грудинку, вынуть шкварки и положить куски курицы. Добавить лук, присыпать мукой, обжарить и залить маринадом. Потушить на слабом огне 1 ч.

Ввести мед, корицу, натертую цедру, шкварки и кедровые орешки. Потушить еще около 30 мин на слабом огне.

Окорочок «Особый»

1 замороженный куриный окорочок, 4–5 клубней картофеля, 1 банка консервированной кукурузы, 1–2 луковицы, 100 г сыра, майонез.

С окорочка острым ножом состругать мясо. Лук нарезать тонкими колечками. Сыр натереть на крупной терке. Картофель очистить и нарезать кружочками.

Мясную стружку положить в сковороду с высокими стенками. Сверху выложить лук и кукурузу, затем кружочки картофеля. Посыпать сыром и полить майонезом. Запекать в горячей духовке в течение получаса.

Готовое блюдо подавать горячим.

Салат из курицы по-кубински

200 г отварного куриного мяса, 2 апельсина, 1 яблоко, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 ст. ложка майонеза.

Куриное мясо нарезать тонкими ломтиками. Яблоко вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать соломкой или тонкими ломтиками. Апельсины очистить, разобрать на дольки, удалить косточка, каждую дольку разрезать на две-три части.

Все ингредиенты соединить, перемешать и полить смесью майонеза, лимонного сока и томатного соуса. Дать немного настояться.

Салат из курицы с яблоками

500 г куриного филе, 3 яблока, 3 яйца, 200 мл майонеза, 100 мл оливкового масла, соль.

Куриное филе обжарить в горячем оливковом масле до образования золотистой корочки, остудить и мелко нарезать.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян и натереть на крупной или средней терке.

Все ингредиенты соединить, заправить майонезом, перемешать.

Салат с копченой курицей

300 г копченого куриного мяса, 1 средний кочан зеленого салата, 2 ломтика белого хлеба, 1 стручок сладкого перца, тертый сыр «Пармезан», сливочное масло, майонез.

Куриное мясо нарезать маленькими кубиками. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать кубикам и. Салат вымыть, обсушить, крупно нарезать или разорвать руками. Ломтики хлеба обжарить с двух сторон в сливочном масле, остудить и нарезать кубиками.

Курицу, перец и салат соединить, заправить майонезом и перемешать. Посыпать гренками и сыром.

Майонез можно заменить смесью оливкового масла и лимонного сока.

Утка в коньяке

6 утиных грудок без кожи, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 5 ст. ложек коньяка, 30 г зелени петрушки, 30 г кинзы, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Утиные грудки вымыть, обсушить, натереть.

Лук и чеснок мелко порубить, добавить коньяк, измельченный лавровый лист, мелко нарезанную петрушку и кинзу, черный перец. Перемешать. В получившейся смеси обвалить утиные грудки и выдержать их в течение 1 ч.

После этого выложить грудки на решетку гриля, вниз поставить противень. Жарить в течение 25–30 мин.

Готовое мясо тонко нарезать, выложить на блюдо и посыпать свежей зеленью.

Салат с цыпленком по-восточному

2–3 грудки цыпленка без кожи и костей, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан муки, 1 стакан толченых кукурузных хлопьев, 2 стакана измельченного салата-латука, 1 стакан измельченной белокочанной капусты, 1 стакан измельченной краснокочанной капусты, 1 стакан тертой моркови, 2 ст. ложки измельченных ядер миндаля, 0,75 стакана сухой лапши, 2–3 измельченных пера зеленого лука, растительное масло, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 2 ч. ложки соли.

Для соуса: 6 ст. ложек меда, 3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки горчицы, 0,5 ч. ложки растительного масла.

Приготовить соус: смешать с помощью миксера или блендера мед, уксус, майонез, горчицу и растительное масло до образования однородной массы. На время приготовления салата поставить соус в холодильник.

Масло слоем 2–2,5 см разогреть в глубокой посуде. Яйца взбить с молоком. Муку перемешать с кукурузными хлопьями, посолить и поперчить вкусу. Грудки цыпленка вымыть, обсушить, нарезать длинными полосками. Каждую полоску обмакнуть в яичную смесь, обвалять в муке с хлопьями и обжарить в кипящем масле до образования хрустящей румяной корочки.

Из краснокочанной и белокочанной капусты, моркови, латука, зеленого лука и 1 ст. ложки миндаля приготовить салат, заправив его небольшим количеством масла и слегка посолить.

Лапшу отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, обсушить и посыпать оставшимся миндалем.

Салат выложить на блюдо, сверху разложить полоски цыпленка, рядом положить лапшу. Соус подать отдельно.

Утиная грудка в карамели

200 г утиной грудки, 100 мл меда, 1 ст. ложка рубленого имбиря, 1 долька чеснока, 1 шт. цикория, 1 лимон, 50 г сахара, 3 помидора «Черри», 1 ч. ложки молотого кориандра, 40 мл уксуса «Херес», 1 веточка свежего розмарина, 3 шт. чернослива без косточек, 100 мл сухого красного вина, 1 палочка корицы, 1 ч. ложка измельченного бадьяна, 50 мл сливового вина, 1 ст. ложка сливочного масла, цедра 1 апельсина, цедра 1 лимона, красный молотый перец, соль.

Смешать апельсиновую и лимонную цедру, имбирь, измельченный чеснок и половину меда. В получившейся смеси замариновать утиное мясо (выдержать 3–4 ч).

Помидоры обдать крутым кипятком, очистить от кожицы.

Растопить оставшийся мед, добавить уксус и кориандр, перемешать, довести до кипения, снять пену, положить розмарин, помидоры и сразу снять посуду с огня. Дать настояться.

Приготовить соус. Красное вино довести до кипения, добавить половину сахара, корицу и бадьян, перемешать. Снять посуду с огня, положить нарезанный чернослив, перемешать. Дать настояться, а затем вино процедить, прогреть сливовое вино, добавить масло, половину лимонного сока, посолить и поперчить. Варить на слабом огне, помешивая, пока соус не загустеет. Снять с огня.

Цикорий нарезать вдоль полосками. На сковороду высыпать

оставшийся сахар, влить оставшийся лимонный сок, положить цикорий срезамй вниз. Прогреть, пока не образуется карамель.

Утиное мясо очистить от маринада, посолить и поперчить по вкусу, обжарить с двух сторон в собственном жиру и небольшом количестве сливочного масла. Довести до готовности.

Готовую утку выложить на блюдо, рядом положить помидоры и карамель с цикорием, полить соусом.

Яблоки, фаршированные курицей

12 кисло-сладки с яблок. 500 г куриного филе, 3 ст. ложки оливкового масла, молотая гвоздика, соль.

Яблоки вымыть, обсушить, аккуратно удалить из них сердцевину.

Куриное филе вымыть, обсушить, мелко нарезать, посолить по вкусу, добавить масло, немного гвоздики, перемешать.

Получившейся смесью начинить яблоки, поставить их на противень. Запекать в предварительно разогретой духовке на слабом огне в течение получаса.

Курица в лимоне

1 кг куриных ножек или бедрышек, 2–3 средние луковицы, 3–4 лимона, черный молотый перец, соль.

Куриное мясо посолить, натереть перцем, добавить лук, нарезанный кольцами, и перемешать. Лимоны разрезать, выдавить немного сока на курицу, затем нарезать лимоны мелкими кубиками и положить в посуду. Мариновать 5–6 ч под грузом.

Замаринованное мясо можно приготовить как шашлык, или обжарить в глубокой сковороде с небольшим количеством жира.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Крабовый салат с ананасами

250 г крабовых палочек, 1 банка консервированных ананасов, 1 банка консервированной кукурузы, 2 свежих огурца, майонез.

Крабовые палочки, ананасы и огурцы нарезать небольшими кубиками. С кукурузы слить жидкость.

Все ингредиенты соединить, заправить майонезом по вкусу и тщательно перемешать.

Горбуша с икорным соусом

900 г филе горбуши, 300 г консервированного лосося, 3 ст. ложки лососевой икры, 1,5 стакана жирных сливок, 1 лавровый лист, 4 горошины черного перца, черный молотый перец, соль.

Филе горбуши вымыть, обсушить, залить небольшим количеством горячей воды, посолить по вкусу и припустить на слабом огне в течение 20 мин. Минут за пять до готовности добавить лавровый лист и перец горошком. Готовую рыбу охладить.

Приготовить соус: измельчить в блендере консервированную рыбу, добавить икру, сливки, посолить, поперчить и перемешать.

Горбушу выложить на блюдо и полить соусом. Можно посыпать измельченной зеленью.

Копенгагенский салат

250 г рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1 луковица, яблоко, 100 г майонеза, горчица, черный молотый перец, соль.

Рыбу отварить в небольшом количестве подсоленной воды, остудить, очистить от кожи и костей, разобрать на небольшие кусочки.

Огурец нарезать кубиками. Яблоко и помидоры вымыть, обсушить, нарезать кубиками. Лук мелко порубить.

Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного горчицы, заправить с майонезом и перемешать.

Деликатесная закуска

100 г замороженную мяса крыля, 80 г соленого папоротника, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 60 г сливочного масла или маргарина, 100 г томатного соуса, зелень, красный молотый перец, соль.

Мясо крыля разморозить, слегка спассеровать на сливочном масле или маргарине и соединить с пассерованным, мелко нарезанным, репчатым луком.

Картофель вымыть, очистить, нарезать средними кубиками и отдельно обжарить до полу готовности. Добавить его к мясу крыля с луком.

Соленый папоротник вымочить в течение 2 ч, меняя воду, затем отварить в течение 12–15 мин, охладить, нарезать небольшими кусочками.

Все ингредиенты соединить, добавить томатный соус, потушить до готовности 15–20 мин, а потом охладить.

Кабачки с креветками

2 средних кабачка, 100 г вареных очищенных креветок, 1 помидор, 100 г адыгейского сыра или брынзы, укроп, петрушка, зеленый лук, маслины, оливковое масло, соль.

Кабачки вымыть, очистить, разрезать вдоль пополам, аккуратно удалить сердцевину. Сердцевину мелко нарезать.

Помидор вымыть, обсушить, нарезать маленькими кубиками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сердцевину кабачка, помидор, зелень соединить, заправить оливковым маслом, посолить по вкусу и перемешать.

В половинки кабачков выложить овощную смесь, маслины, кусочки сыра и креветки. Запекать в разогретой духовке около получаса.

Готовое блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

Камбала в суфле

500 г филе камбалы, 4 яйца, 1 яичный белок, 75 г тертого сыра твердых сортов, 2 ст. ложки оливкового масла, соль.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков.

Филе рыбы нарезать порционными кусками, свернуть их в трубочки, обвязать нитками, слегка посолить, обжарить в масле со всех сторон.

Выложить рулетики в форму для запекания.

Сыр растереть с желтками до образования однородной массы.

Белки взбить в крутую пену. Желтки с сыром и белки соединить и перемешать.

Получившейся массой залить рыбу, поставить форму в сильно нагретую духовку. Запекать до образования золотистой корочки.

Крабовый салат с персиками

200 г мяса крабов, 2 зрелых персика, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ломтика лимона, 4 ст. ложки майонеза, имбирь, соль.

Мясо крабов отварить в подсоленной воде до готовности, вынуть из отвара, остудить и нарезать.

Полить лимонным соком, перемешать и дать постоять около 15 мин.

Персики очистить от кожицы и косточек, нарезать маленькими кубиками, добавить к крабам, добавить немного имбиря, заправить майонезом и перемешать. Готовый салат украсить ломтиками лимона.

Креветки в орехах

500 г крупных вареных очищенных креветок, 50 г ядер грецких или кедровых орехов, 50 г муки, 2 яйца, оливковое масло, майонез, соль.

Орехи пропустить через мясорубку.

Муку просеять, посолить. Яйца взбить венчиком.

Креветки обвалить в муке, обмакнуть в яичную смесь, а затем запанировать в орехах. Обжарить в большом количестве кипящего масла до образования золотистой корочки.

Выложить креветки на блюдо, рядом положить густой майонез. Есть макая в майонез.

Паштет «Оригинальный»

100 г плавленого сыра, 1–2 соленых огурца, 80 г селедочного филе, 1–2 вареных клубня картофеля, зелень петрушки, растительное масло.

Сыр, огурцы, селедочное филе и картофель пропустить через мясорубку, добавить растительное масло и тщательно размешать. Из массы сформировать рулет, посыпать его мелко рубленной зеленью,

Раки, вареные в огуречном рассоле

6–7 крупных раков, 1–2 луковицы, 4 ст. ложки сметаны, огуречный рассол, лавровый лист, укроп.

Раки вымыть, залить огуречным рассолом, добавить укроп, целые луковицы, лавровый лист. Варить около 15 мин положить сметану, варить еще 5 мин.

Раки под молочным соусом по-купечески

5 крупных раков, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г вареных грибов, 1 ст. ложка тертого сыра, растительное масло, соль.

Для соуса: 150 мл молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, красный молотый перец, соль.

Раки отварить в подсоленной воде до готовности и остудить.

Муку размешать с молоком так, чтобы не было комков. Прогреть на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. Добавить масло, посолить и поперчить по вкусу. Перемешать и остудить.

Грибы мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Раки разрезать вдоль пополам, шейки оставить, внутренности удалить. Образовавшиеся полости заполнить смесью грибов и небольшого количества молочного соуса.

Выложить раки на противень, полить соусом, посыпать сыром, сбрызнуть растопленным маслом. Запечь в разогретой духовке до образования золотистой корочки. Перед подачей выложить на блюдо.

Салат из авокадо и сельди

1 плод авокадо, 2 филе малосолевой сельди, 2 яйца, 1 луковица, майонез.

Авокадо очистить от кожицы и косточки, мякоть нарезать маленькими кубиками. Сельдь мелко порубить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Лук мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, заправить майонезом и перемешать.

Рыба в меду с изюмом

1,2 кг филе трески, 1 л молока, 50 г изюма, 25 г масла, 1

луковица, 1 ст. ложка меда, 500 мл белого сухого вина, 3 лимона, 400 г сметаны, черный молотый перец, соль.

Вскипятить молоко, снять его с огня. Положить в горячее молоко рыбное филе на 3 мин, после чего рыбу аккуратно отжать и разрезать на 6 порционных кусков.

Залить изюм кипятком на 10 мин, затем слить воду. Выжать сок из двух лимонов, а третий нарезать тонкими ломтиками. Измельчить луковицу.

В сотейнике на слабом огне обжарить на сливочном масле лук с медом и изюмом. Когда смесь закарамелизуется, влить горячее вино с лимонным соком, положить ломтики лимона. Поварить несколько секунд, убавить огонь, положить куски рыбы, посолить и поперчить по вкусу. Тушить 10 мин.

Готовую рыбу, лимон и изюм вынуть из соуса. Ввести в него сметану, перемешать и залить соусом рыбу.

Рыба с шоколадом

500 г филе трески, 1 небольшая луковица, 0,5 стакана сухого белого вина, 1 ст. ложка тертого шоколада, 0,5 стакана вареных шампиньонов, 1 ст. ложка муки, сливочное масло, молотая гвоздика, молотая корица, красный молотый перец, соль.

Лук мелко порубить и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Добавить муку и обжарить ее вместе с луком, помешивая. Влить 250 мл воды, перемешать, чтобы не было комков. Затем добавить вино, шоколад, гвоздику, корицу, перец и соль по вкусу. Снова перемешать.

Посуду с невысокими стенками смазать маслом, прогреть на слабом огне, положить разрезанную на порционные куски рыбу, залить шоколадным соусом. Тушить на самом слабом огне.

Грибы потушить в небольшом количестве масла, добавить к рыбе, тушить еще 10 мин.

Идеальный гарнир к готовому блюду — отварной рис.

Салат из сельди по-шведски

2 филе соленой сельди, 100 г отварного языка, 100 г жареной телятины, 100 г маринованной свеклы, 1–2 маринованных огурца, 1–2 клубня отварного картофеля, 1 кисло-сладкое яблоко, 1 луковица.

Для соуса: 100 г майонеза, 2 стакана взбитых сливок, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка сахара, черный молотый перец, соль.

Филе сельди, телятину, язык, свеклу, огурцы, яблоко и картофель нарезать очень маленькими кубиками. Лук мелко порубить. Майонез смешать со сливками, горчицей и сахаром, посолить и поперчить по вкусу, аккуратно перемешать.

Все ингредиенты для салата соединить, заправить соусом, перемешать. Перед подачей выдержать в холодильнике, чтобы салат настоялся.

Можно украсить вареными яйцами, ломтиками маринованного огурца и свеклы.

Салат из тунца с гранатом

1 банка консервированного тунца, 1 спелый гранат, 2 яйца, 0,5 стакана вареного риса, 100 мл оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

Тунца откинуть на дуршлаг, обсушить, мелко нарезать или размять. Гранат разобрать на зерна.

Смешать рыбу, рис, гранатовые зерна, яйца, посол поперчить по вкусу, заправить маслом и перемешать.

Салат из фасоли с креветками

250 г консервированной белой фасоли, 200 г вареных очищенных креветок, 3 кисло-сладких яблока, 30 г зеленого лука, 20 мл лимонного сока, 100 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Фасоль откинуть на дуршлаг и обсушить. Креветки полить лимонным соком и помариновать в течение 10–15 мин. Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой. Лук вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Салат по-датски

150 г стручковой фасоли, 2 клубня картофеля, 1 небольшая луковица, 100 г филе сельди, 0,5 ч. ложки уксуса, майонез, листья.

Стручки фасоли разрезать или разломать, припустить в небольшом количестве подсоленной воды с уксусом.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать

тонкими дольками.

Лук мелко порубить. Сельдь нарезать кубиками или соломкой.

Все ингредиенты соединить, заправить салатом, перемешать. Украсить листьями салата.

Салат по-канадски

250 г судака, 0,5 луковицы, 1 яблоко, 40 г корня сельдерея, 1 небольшой свежий огурец, 1 яйцо, 1 ч. ложка томатного соуса, зелень петрушки, листья салата, майонез, соль.

Рыбу отварить в небольшом количестве подсоленной воды вместе с луком, остудить, очистить от кожи и костей, разобрать на небольшие кусочки.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Яблоко, огурец и корень сельдерея очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить.

Яблоко, огурец, сельдерея и рыбу соединить, заправить смесью майонеза и томатного соуса и перемешать. Выложить в салатник, посыпать рубленным яйцом и измельченной зеленью, украсить листьями салата.

Салат с креветками и фруктами

150 г вареных очищенных креветок, 1 крупное яблоко, 150 г свежего или консервированного ананаса, 100 г листового салата, хрен, майонез.

Яблоко вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать соломкой. Листья салата вымыть, обсушить, тонко нашинковать. Ананас нарезать маленькими кубиками.

Ингредиенты соединить, добавить креветки, заправить смесью майонеза и хрена, аккуратно перемешать.

Форель в апельсиновом соусе

2 средние форели, сок 1 апельсина, 50 г панировочных сухарей, 50 г ядер миндаля, 1 долька чеснока, оливковое масло, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно промыть и обсушить. Противень смазать маслом, выложить на него форель, посолить и поперчить по вкусу. Чеснок мелко нарезать и

выложить на рыбу. Посыпать ее панировочными сухарями и измельченным миндалем, полить смесью апельсинового сока и масла.

Готовить в нагретой до 170°C духовке в течение 20–25 мин.

Готовую рыбу выложить на блюдо и полить соусом, образовавшимся при запекании.

Форель под миндальной корочкой

3–4 небольшие форели, 50 мл оливкового масла, 150 мл сухого белого вина, 100 г обжаренных ядер миндаля, сок 0,5 лимона, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно вымыть, обсушить салфеткой, посолить и поперчить по вкусу, полить снаружи и изнутри лимонным соком. Миндаль нарезать тонкими пластинками.

Форму для запекания смазать маслом, положить в нее форель, добавить вино, посыпать миндалем. Закрыть форму фольгой. Запекать в нагретой до 180 °C духовке в течение получаса. Затем фольгу снять и поддержать рыбу в духовке, пока на ней не образуется румяная корочка.

Форель, фаршированная креветками

6 мелких форелей, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 1,5 стакана панировочных сухарей, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка базилика, 1 стакан мелких вареных креветок, 0,25 стакана сливок, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Форель очистить, выпотрошить, вымыть и вытереть насухо. Лук, сухари, петрушку, базилик, очищенные креветки, сливки, перец и соль перемешать. Получившейся смесью нафаршировать рыбу. Затем выложить форель на сковороду и смазать маслом. Выпекать в разогретой до 190 °C духовке в течение 20 мин. Подавать сразу же.

Рыба под горчично-медовым соусом

1 кг филе рыбы, 1 ч. ложка натурального меда, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка лимонного сока, 50 мл

воды, 1 небольшая луковица, 1 морковь, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Филе нарезать на небольшие кусочки, посолить и обжарить в растительном масле. Приготовить соус. Соединить мед, горчицу, майонез, лимонный сок, соль и перец, перемешать и взбить. Лук измельчить, морковь натереть на мелкой терке. Обжарить овощи и добавить их в соус. Соус вылить на рыбу, добавить воду, довести смесь до кипения и снять с огня.

Рыбные котлеты с творогом

1 кг рыбы, 1 луковица, 50 г белого хлеба. 125 мл молока, 1–2 яйца, 150–200 г творога, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, вырезать мякоть и пропустить ее через мясорубку вместе с луком, творогом и хлебом, вымоченным в молоке. Добавить яйца, перец и соль по вкусу и тщательно перемешать.

Из получившегося фарша сформовать котлеты и обжарить их с обеих сторон в горячем растительном масле.

Если фарш получится жидким, котлеты надо обваливать в просеянной муке или сухарях.

Сельдь, запеченная в капусте

1 кг сельди, 800 г белокочанной капусты, 1–2 кислых яблока, сливочное масло, мука, сахар.

Сельдь очистить, выпотрошить, удалить голову, хвост, позвоночник и крупные кости, разрезать на порционные куски и обваливать их в просеянной муке. Капусту тонко нашинковать. Яблоки натереть на крупной терке.

Глубокую сковороду обильно смазать маслом, выложить на нее слой смеси капусты, яблок и сахара (по вкусу), сверху — кусочки сельди, на них — с лой капустной смеси. Сбрызнуть растопленным сливочным маслом, накрыть крышкой и запечь в духовке до готовности.

Сельдь, запеченная с говядиной

500 г филе малосольной сельди, 500 г говядины, 1–2 яйца, 1 луковица, 200 г говяжьего жира, 200 г белого хлеба, 250 мл

молока, 2–3 дольки чеснока, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить до готовности в подсоленной воде и пропустить через мясорубку вместе с филе сельди, репчатым луком, хлебом, вымоченным в молоке, и чесноком. Добавить яйца и перец по вкусу и тщательно перемешать.

Сотейник обильно смазать жиром, выложить в него фарш, накрыть крышкой и запекать до тех пор, пока на поверхности фарша не появится румяная корочка.

Если говядина очень постная, в фарш можно добавить немного растительного масла.